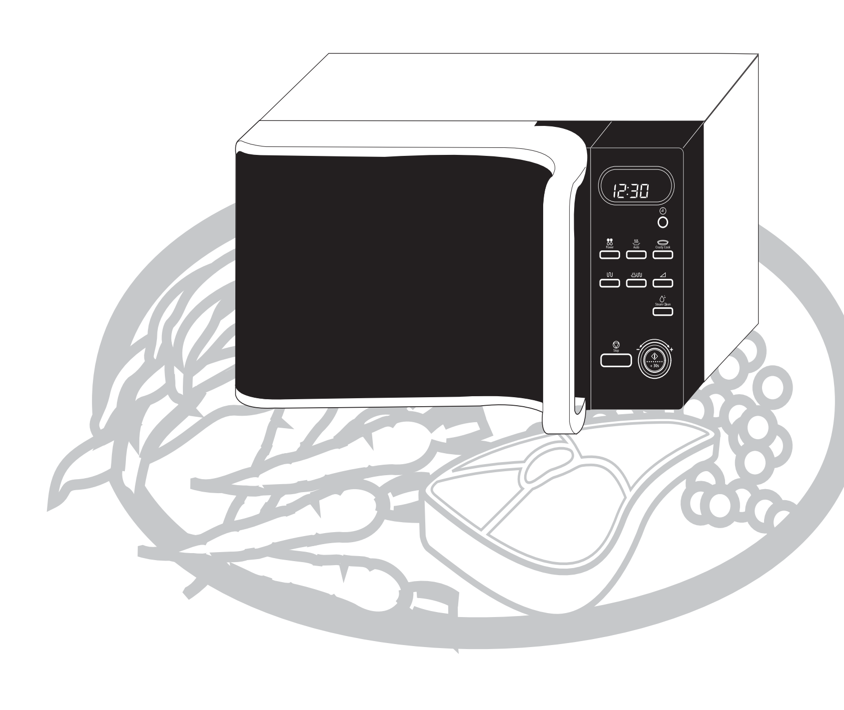


MIKROWELLENGERÄT

Bedienungsanleitung und Garkompaß

GE87L

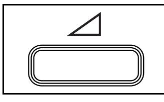


Code No. : DE68-03054G

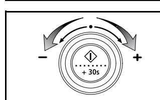
D

Kurzanleitung

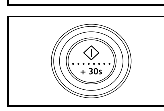
Wenn Sie Speisen garen wollen



1. Geben Sie das Gargut in das Mikrowellengerät. Wählen Sie die Leistungsstufe, indem Sie die Taste ⊿ ein Mal oder mehrmals drücken.

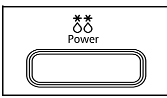


2. Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie den **Einstellring** drehen.

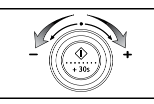


3. Drücken Sie die Taste ◊. Der Garvorgang beginnt. Bei Ende der Garzeit ertönt vier Mal ein akustisches Signal.

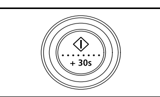
Wenn Sie Essen anhand der Auftauautomatik auftauen wollen



1. Geben Sie das Gefriergut in das Mikrowellengerät. Drücken Sie so oft wie erforderlich auf die **Power Defrost**(Power)-Taste.

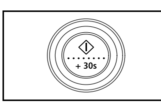


2. Stellen Sie das Gewicht des Gefrierguts durch Drehen des **Einstellrings** ein.



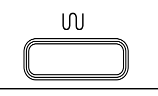
3. Drücken Sie die Taste ◊.

Wenn Sie noch kurz weiter garen möchten

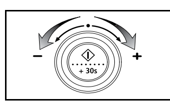


Lassen Sie das Gargut im Mikrowellengerät. Drücken Sie **+30s** ein Mal oder mehrmals pro 30 Sekunden, um die Sie die Garzeit verlängern möchten.

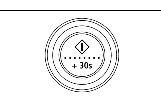
Wenn Sie grillen möchten



1. Drücken Sie die Taste ∪∪.

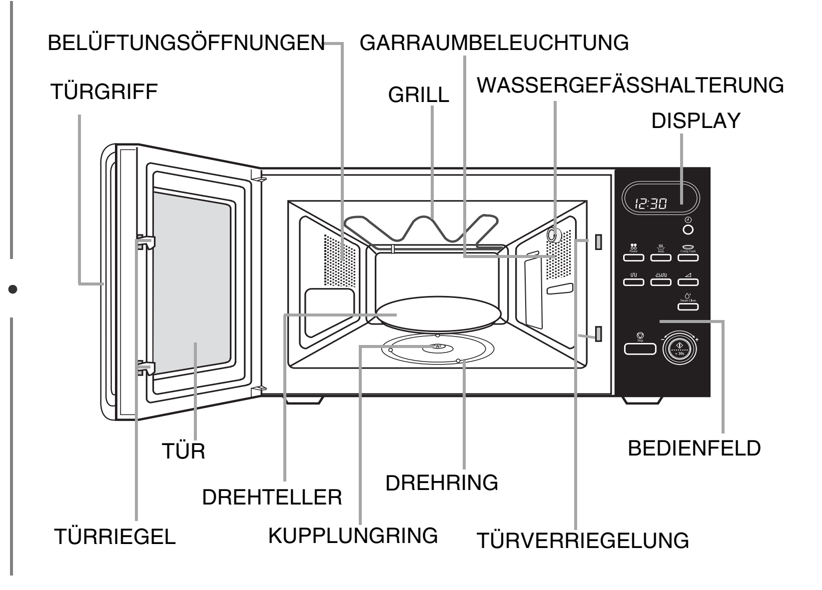


2. Stellen Sie die Garzeit durch Drehen des **Einstellrings** ein.

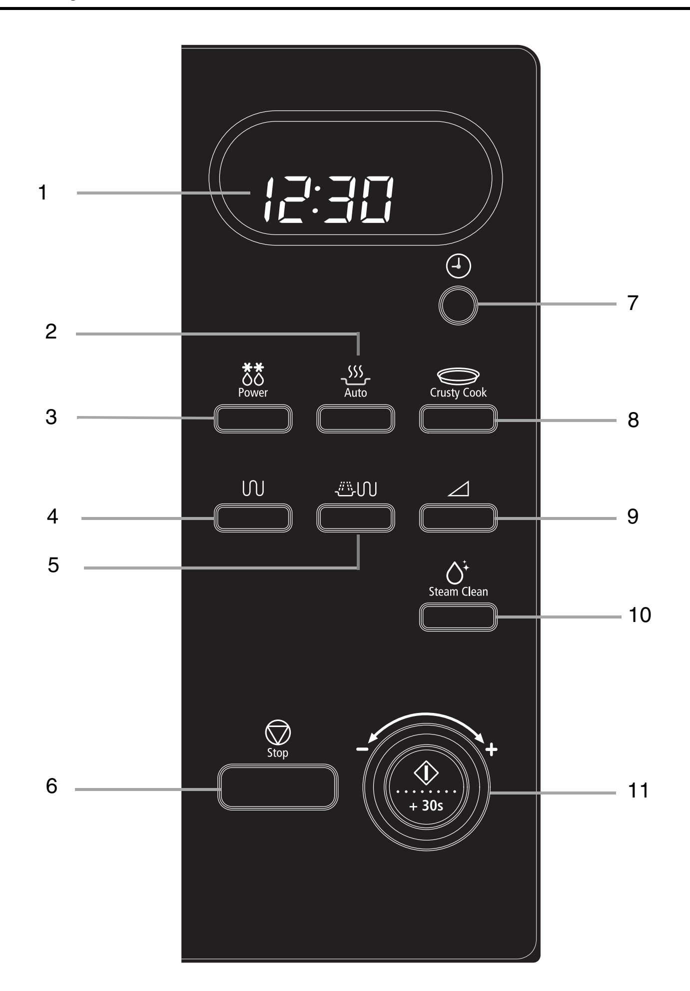


3. Drücken Sie die Taste ◊.

Das Mikrowellengerät



Bedienfeld

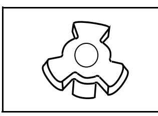


1. DISPLAY
2. AUFWÄRM-AUTOMATIK-AUSWAHL
3. AUFTAU-AUTOMATIK-TASTE (POWER DEFROST)
4. GRILLMODUS-AUSWAHL
5. KOMBI-MODUS-AUSWAHL
6. STOPP/LÖSCH-TASTE
7. UHRZEIT EINSTELLEN
8. EINSTELLUNG SELBSTBRÄUNUNGSBETRIEB
9. MIKROWELLE/ LEISTUNGSSTUFE MODUS-AUSWAHL
10. TASTE STEAM CLEAN
11. STARTTASTE/ EINSTELLRING (Garzeit, Gewicht und Portionen)

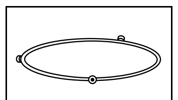
Zubehör

D

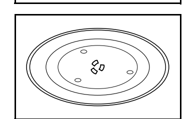
Je nach Modell, für das Sie sich entschieden haben, werden mehrereZubehörteile mitgeliefert, die auf verschiedene Weise eingesetzt werden können.



1. **Kupplungsring**, Verbindungsstück zwischen Motorwelle und Drehteller.
   Zweck : Der Kupplungsring sorgt für die Rotation des Drehtellers.

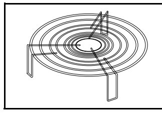


2. **Drehring**, in die Mitte des Garraums einzusetzen.
   Zweck : Der Drehring trägt den Drehteller.

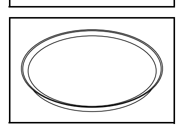


3. **Drehteller**, auf den Drehring aufzusetzen, wobei das Mittelstück auf dem Kupplungsring aufsitzt.
   Zweck : Der Drehteller dient zur Plazierung der Speisen ; er sollte nur zum Reinigen herausgenommen werden.

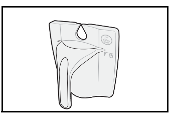




4. **Metallrost**, auf den Drehteller aufzusetzen.
   Zweck : Der Metallrost kann beim Grillen und Kombinationsgaren verwendet werden.



5. **Bräunungsteller**, siehe Seite 12 bis 13
   Zweck : Der Bräunungsteller kann für die Selbstbräunungsfunktion und für die manuelle Bräunung verwendet werden.



6. **Wassergefäß**, siehe Seite 9.
   Zweck: Das Wassergefäß wird für die Reinigung des Garraums verwendet.

☛ Verwenden Sie die Mikrowelle **NICHT** ohne den Kupplungsing, Drehring und den Drehteller.

D

Hinweise zur Bedienungsanleitung

Wir freuen uns, daß Sie sich für ein SAMSUNG Mikrowellengerät ent-schieden haben. Die vorliegende Bedienungsanleitung enthält viele nützliche Informationen zu Ihrem Gerät:

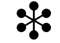
- ***Sicherheitshinweise***
- ***für Mikrowellen geeignetes Zubehör und Geschirr***
- ***praktische Tips***

Ganz vorn in dieser Bedienungsanleitung finden Sie eine Kurzanleitung für vier grundlegende Funktionen:

- ***Speisen garen***
- ***Speisen auftauen***
- ***Speisen grillen***
- ***Garzeit verländern***

Auf den Seite 2 bis 3 finden Sie Abbildungen der Geräte und der Bedienfelder von allen Modellen. So können Sie leicht feststellen, welche Taste zur gewünschten Funktion gehört.

Der Text führt Sie Schritt für Schritt durch die Bedienung des Gerätes. In den dazugehörigen Abbildungen werden die folgenden vier Symbole verwendet.

			
Wichtig	**Hinweis**	**Achtung**	**Umdrehen**

Beim Umgang mit Mikrowellen bitte beachten

Bitte beachten Sie unbedingt die nachstehend aufgeführten Sicherheitshinweise, um ein Austreten von Mikrowellen und dadurch mögliche Gesundheitsbeeinträchtigungen auszuschließen.

(a) Versuchen Sie keinesfalls, das Mikrowellengerät bei geöffneter Garraumtür zu betreiben, Änderungen an der Türverriegelung vorzunehmen oder Gegenstände in die Öffnungen der Sicherheitsverriegelung zu stecken. Andernfalls können Mikrowellen austreten.

(b) Stecken Sie niemals Gegenstände zwischen Garraumtür und Frontblende. Achten Sie bitte darauf, daß keine Rückstände von Speisen oder Reinigungsmitteln auf den Dichtflächen verbleiben. Auch dies kann zu Undichtigkeiten führen. Halten Sie die Tür und die Türdicht-flächen sauber. Hierzu nach Gebrauch des Gerätes zunächst mit einem feuchen Tuch vor-wischen, dann mit einem sauberen, weichen Tuch trockenwischen.

(c) Bei Beschädigung darf das Gerät erst wieder betrieben werden, nachdem es von einem entsprechend qualifizierten und vom Hersteller geschulten Techniker repariert wurde.
Achten Sie besonders darauf, daß die Garraumtür korrekt schließt und fol-gende Teile nicht beschädigt sind:
(1) Tür, Türdichtung und Dichtflächen
(2) Türscharniere (gebrochen oder locker)
(3) Netzkabel

(d) Instandsetzungsarbeiten dürfen ausschließlich von entsprechend quali-fizierten und vom Hersteller geschulten Fachleuten durchgeführt werden.

Sicherheitshinweise

Wichtige Sicherheitshinweise.

Sorgfältig durchlesen und für spätere Fragen aufbewahren.

Lesen Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen. Achten Sie darauf, die Sicherheitshinweise beim Betrieb des Gerätes einzuhalten, um möglichen Verletzungen und Schäden vorzubeugen

1. Verwenden Sie im Mikrowellengerät kein Metallgeschirr wie z. B.:
- Metallbehälter
- Speiseservice mit Gold- oder Silberrand
- Fleischspieße, Gabeln usw.

<u>Grund</u>: Dies kann zu elektrischen Überschlägen und Funkenbildung führen und das Gerät beschädigen.

2. Folgende Lebensmittel nicht im Mikrowellengerät erhitzen:
- luftdicht abgeschlossene Flaschen, Gläser, Behälter bzw. Vakuumpackungen
  <u>Beispiel:</u> Gläser mit Babynahrung
- luftdicht abgeschlossene Lebensmittel
  <u>Beispiel:</u> Eier mit Schale, Nüsse in Schalen, Tomaten

<u>Grund</u>: Durch Erhitzen steigt der Druck im Gargut an und kann zum Platzen der genannten Lebensmittel führen.

<u>Tip</u>: Bei Flaschen, Gläsern, Vakuumpackungen etc. entfernen Sie den Deckel bzw. öffnen die Verpackung; bei Lebensmitteln mit Haut oder Schale entfernen Sie die Schale (Eier) bzw. stechen Haut oder Schale mehrfach ein (Tomaten).

3. Schalten Sie das Mikrowellengerät nicht bei leerem Garraum ein.

<u>Grund</u>: Die Innenwände des Garraums können beschädigt wer-den.

<u>Tip</u>: Lassen Sie stets einen Becher Wasser im Garraum stehen. Falls Sie das Gerät versehentlich einschalten, wird die Mikrowellenenergie dadurch absorbiert

4. Wird das Mikrowellengerät leer betrieben, schaltet es sich aus Sicherheitsgründen nach kurzer Zeit automatisch aus. In diesem Fall können Sie das Gerät nach einer Wartezeit von 30 Minuten wieder verwenden.

5. Decken Sie die Belüftungsöffnungen des Gerätes nicht mit Papier-oder Stofftüchern ab.

<u>Grund</u>: Papier- oder Stofftücher können durch die aus dem Gerät ausströmende Heißluft in Brand geraten.

6. Verwenden Sie stets Topflappen oder Ofenhandschuhe, wenn Sie Speisen aus dem Garraum entnehmen.

<u>Grund</u>: Auch Geschirr kann Mikrowellenenergie aufnehmen, zusätzlich wird es durch die darin befindlichen erhitzten Speisen erwärmt. Das Geschirr ist deshalb heiß.

7. Fassen Sie die Innenwände des Garraums nicht an.

<u>Grund</u> Selbst nach beendetem Garvorgang können die Innenwände noch so heiß sein, sein, daß es zu Verbrennungen kommen kann. Bringen Sie keine entzündlichen Materialien mit dem Innenraum des Gerätes in Berührung. Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen zunächst auskühlen.

8. Beachten Sie folgende Punkte, um die Gefahr eines Brandes im Garraum des Gerätes weitgehend auszuschließen:
- Bewahren Sie kein entzündliches Material im Gerät auf.
- Entfernen Sie Drahtverschlüsse und Clips von Papier- und Kunststoffbeuteln.
- Versuchen Sie nicht, Zeitungen oder anderes Papier imb Mikrowellengerät zu trocknen.
- Bei Rauchentwicklung im Gerät halten Sie die Garraumtür geschlossen und ziehen den Netzstecker bzw. unterbrechen die Stromversorgung.

9. Lassen Sie beim Erhitzen von Babynahrung und von Flüssigkeiten besondere Vorsicht walten.
- Warten Sie nach dem Abschalten des Mikrowellengerätes noch mindestens 20 Sekunden, bevor Sie die Speisen herausnehmen, damit die Hitze gleichmäßig verteilt ist.
- Rühren Sie die Speisen gegebenenfalls während, aber immer nach dem Garen um.
- Vorsicht beim Anfassen des Behälters nach dem Aufheizen. Sie können sich verbrennen, wenn der Behälter zu heiß ist.
- Damit die Speisen während des Garens nicht spritzen und Sie sich hinterher nicht verbrühen, sollten Sie die Speisen vor, während und nach dem Garen umrühren. Stellen Sie beim Erhitzen einen Löffel oder einen Glasstab in Flüssigkeiten, damit sie nicht überkocht und Sie sich nicht verbrühen.
  Grund: Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es zum sogenannten Siedeverzug kommen, d. h. die erhitzte Flüssigkeit beginnt zu kochen, wenn Sie das Gefäß aus dem Mikrowellengerät nehmen. Dabei kann die Flüssigkeit überkochen.
- Falls Sie sich dennoch verbrühen, sollten Sie:
  * die betroffene Stelle mindestens 10 Minuten in kaltem Wasser abkühlen;
  * danach mit einem sauberen trockenen Verband abdecken;
  * keine Cremes, Öle oder Lotionen auftragen.
- Füllen Sie Behälter niemals ganz bis zum Rand und verwenden Sie Behälter, die nach oben hin breiter werden, um Überkochen zu vermeiden. Flaschen mit engem Hals können durch den Druckanstieg beim Erhitzen platzen.
- Prüfen Sie vor dem Füttern stets die Temperatur von Babynahrung und Milch.
- Nehmen Sie stets den Gummisauger ab, bevor Sie Flüssigkeiten in Babyflaschen erhitzen. Andernfalls kann die Flasche durch den Druckanstieg platzen.

10. Achten Sie darauf, daß das Netzkabel nicht beschädigt wird.
- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung und achten Sie darauf, daß Netzstecker und Netzkabel nicht in Wasser getaucht werden dürfen.
- Betreiben Sie das Gerät keinesfalls mit beschädigtem Netzstecker oder Netzkabel.

11. Halten Sie beim Öffnen der Garraumtür eine Armlänge Abstand.
Grund: Aus dem Garraum strömender Dampf und heiße Luft können zu Verbrennungen führen.

12. Halten Sie den Garraum des Gerätes sauber.
Grund: Lebensmittelrückstände und Fett- oder Ölspritzer auf den Geräte-Innenwänden können die Oberflächen beschädi-gen und die Geräteleistung mindern.

13. Beim Betrieb des Gerätes sind hin und wieder Klickgeräusche zu hören, besonders beim Auftauen von Speisen. Dies ist normal.
Grund: Das Gerät schaltet auf eine andere Leistungsstufe um. Dabei ist ein Klicken zu hören.während und nach dem Gar.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE
Sehen Sie hin und wieder nach dem Gargut im Mikrowellengerät, wenn Sie Speisen in Einwegbehältern oder anderen brennbaren Materialien erhitzen oder garen.

WICHTIG
Lassen Sie kleine Kinder davon ab, mit dem Gerät zu spielen oder es zu verwenden, um mögliche Gefährdungen auszuschließen. Lassen Sie kleine Kinder nie unbeaufsichtigt in der Nähe des eingeschalteten Mikrowellenherds. Bewahren Sie keine für Kinder interessanten Gegenstände unmittelbar bei oder über dem Gerät auf.

ACHTUNG:
Wenn die Tür oder die Türdichtung beschädigt ist, darf der Herd erst nach einer fachgerecht ausgeführten Reparatur wieder in Betrieb genommen werden.

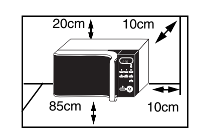
ACHTUNG:
Reparaturarbeiten, die ein Entfernen der Schutzabdeckung gegen Mikrowellenstrahlung erfordern, müssen von einer ausgebildeten Fachkraft ausgeführt werden. Andernfalls besteht akute Gesundheitsgefahr.

ACHTUNG:
Flüssigkeiten und Lebensmittel dürfen nicht in fest verschlossenen Behältern erhitzt werden, da sonst Explosionsgefahr besteht.

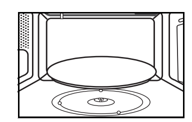
ACHTUNG:
Kinder dürfen den Herd nur dann ohne Aufsicht bedienen, wenn sie angemessen eingewiesen sind, die Gefahren eines unsachgemäßen Gebrauchs verstehen und den Herd gefahrlos bedienen können.

Mikrowellengerät aufstellen und anschließen

Stellen Sie Ihr Mikrowellengerät auf eine ebene, stabile Unterlage, die das Gewicht Ihres Gerätes problemlos trägt.



1. Wenn Sie Ihr Mikrowellengerät installieren, überzeugen Sie sich, daß das Gerät ausreichend Luftzufuhr hat, indem Sie nach hinten und zu beiden Seiten mindestens 10 cm Freiraum und nach oben mindestens 20 cm Freiraum lassen und mindestens 85 cm ab dem Boden.



2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial auch aus dem Garraum. Setzen Sie den Drehring und den Drehteller ein. Stellen Sie sich-er, daß der Drehteller sich frei drehen kann.

3. Dieses Mikrowellengerät muss so aufgestellt werden, dass der Stecker zugänglich ist.

❈ Blockieren Sie nicht die Belüftungsöffnungen des Gerätes. Andernfalls kann sich das Gerät überhitzen, so daß es sich automatisch abschaltet. In diesem Fall kann das Gerät erst dann wieder eingeschaltet werden, wenn es abgekühlt ist.

❈ Zu Ihrer persönlichen Sicherheit schließen Sie das Kabel an eine 3 polige 230V, 50Hz AC geerdete Steckdose an. Wenn das Netzkabel dieses Geräts beschädigt ist, muß es durch ein Spezialkabel ersetzt werden. Um Risiken zu vermeiden, wenden Sie sich zum Austausch des Kabels an Ihren Fabrikant, Kundendienst oder Fachhändler.

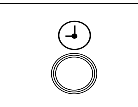
❈ Stellen Sie das Mikrowellengerät nicht in einer besonders heißen oder feuchten Umgebung auf (z. B. in der Nähe eines Kochherds oder eines Heizkörpers). Beachten Sie die tech-nischen Daten für die Stromversorgung. Falls Sie ein Verlängerungskabel verwenden, muß dies demselben Standard etnsprechen wie das mit dem Gerät gelieferte Netzkabel. Wischen Sie die Innenwände und die Türdichtung des Mikrowellengerätes mit einem feuchten Tuch ab, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden.

Einstellen der Uhrzeit

Ihr Mikrowellengerät besitzt eine eingebaute Uhr, die die Zeit im 24-Stunden oder 12-Stunden-Modus anzeigen kann. Sie müssen die Uhr einstellen:

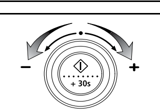
- ***Wenn Sie Ihr Mikrowellengerät erstmals anschließen***
- ***Nach einem Stromausfall***

✉ Vergessen Sie auch nicht, auf Sommer- und Winterzeit umzustellen.

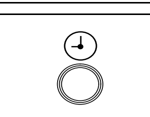


1.

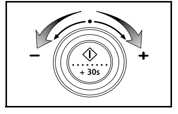
Um die Zeit im... anzuzeigen	**Drücken Sie die ⌚-Taste...**
24-Stunden-Modus	ein Mal
12-Stunden-Modus	zwei Mal



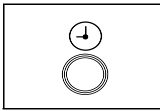
2. Drehen Sie den **Einstellring**, um die Stunde einzustellen.



3. Drücken Sie die Taste ⌚.



4. Drehen Sie den **Einstellring**, um die Minute einzustellen.



5. Drücken Sie die Taste ⌚.

Wenn Probleme mit dem Gerät oder beim Auftauen/ Garen/ Aufwärmen auftreten

Wenn eins der unten aufgelisteten Probleme auftaucht, probieren Sie die vorgeschlagenen Lösungen aus.

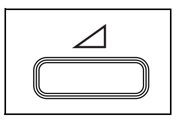
- ◆ Dies ist normal:
  - Kondensation im Garraum
  - Luftströmung um die Gerätetür und das Außengehäuse
  - Lichtreflexion um die Gerätür und das Außengehäuse
  - Dampf, der um die Tür oder aus den Lüftungsöffnungen austritt
- ◆ Das Gerät schaltet sich nicht ein, wenn Sie die Taste drücken.
  - Ist die Tür richtig geschlossen?
- ◆ Das Gargut wird überhaupt nicht erwärmt
  - Haben Sie die Garzeit richtig eingestellt und/oder die ◇ -Taste gedrückt?
  - Ist die Tür geschlossen?
  - Haben Sie eventuell den Stromkreis überlastet und einen Kurzschluß verursacht?
- ◆ Das Gargut wird entweder zu stark oder zu schwach gegart
  - War die Garzeit an die Art der Speise angepaßt?
  - War die richtige Leistungsstufe eingestellt?
- ◆ Im Garraum kommt es zu Funkenbildung und Knacken (Lichtbogenbildung)
  - Haben Sie einen Teller mit Metalldekor verwendet?
  - Haben Sie eine Gabel oder sonstiges Metallbesteck im Garraum vergessen?
  - Berührt Alufolie die Innenwände?
- ◆ Das Gerät verursacht Störungen bei Radio- oder Fernsehgeräten
  - Wenn das Mikrowellengerät in Betrieb ist, können geringfügige Störungen an Radio oder Fernseher auftreten. Dies ist normal. Um das Problem zu beheben, stellen Sie das Mikrowellengerät abseits von Fernsehern, Radios und Antennen auf.
  - Wenn der Mikroprozessor des Mikrowellengeräts Störungen wahrnimmt, kann das Display rückgesetzt werden. Um dieses Problem zu beheben, ziehen Sie das Netzkabel und schließen Sie es wieder an. Stellen Sie die Zeit neu ein.

✉ Wenn Sie mit Hilfe der obigen Hinweise das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler Auskünfte erhalten Sie auch von unserer Hotline: 0180- 5 12 12 13 (DM 0,24 / Min.).

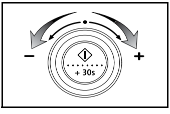
Aufwärmen/Garen

Im Folgenden wird erläutert, wie Sie Speisen garen oder aufwärmen. Überprüfen Sie IMMER die Geräteeinstellungen, bevor Sie sich von dem eingeschalteten Gerät entfernen.

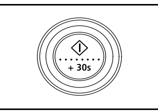
Geben Sie erst das Gargut auf den Drehteller. Schließen Sie die Tür.



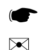
1. Drücken Sie die ⊿ - Taste.
Die 850W-Anzeige (maximale Garleistung) erscheint. Wählen Sie die passende Leistungsstufe, indem Sie die ⊿ - Taste nochmals drücken, bis die entsprechende Wattzahl angezeigt wird. Beachten Sie die Leistungsstufen-Tabelle auf der folgenden Seite.



2. Stellen Sie durch Drehen des **Einstellrings** die Garzeit ein.



3. Drücken Sie die ◇ - Taste.
Die Garraum-Beleuchtung geht an und der Drehteller beginnt zu rotieren.
1) Die Garzeit beginnt. Bei Ende der Garzeit ertönt vier Mal ein akustisches Signal.
2) Das Erinnerungssignal für das Ende der Garzeit ertönt drei Mal (ein Mal pro Minute).
3) Die aktuelle Zeit wird wieder angezeigt.



☛ Schalten Sie das Mikrowellengerät **NIEMALS** in leerem Zustand ein.

✉ Wenn Sie eine Speise nur kurz bei maximaler Leistungsstufe (850W) erhitzen möchten, drücken Sie einfach die **+30s**-Taste entsprechend oft. Das Gerät schaltet sich sofort ein.

Leistungsstufen

Sie haben die Wahl zwischen den unten aufgeführten Leistungsstufen.

Leistungsstufe	**Ausgabeleistung**	
	MWO	**GRILL**
HOCH	850 W	
MITTEL bis HOCH	600 W	
MITTEL	450 W	
MITTEL bis NIEDRIG	300 W	
AUFTAUEN	180 W	
NIEDRIG/WARMHALTEN	100 W	
GRILL	-	1100 W
KOMBI I (♨ω)	600 W	1100 W
KOMBI II (♨ω)	450 W	1100 W
KOMBI III (♨ω)	300 W	1100 W

✉ Wenn Sie eine höhere Leistungsstufe wählen, muß die Garzeit verkürzt werden.

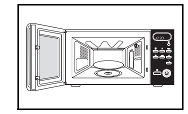
✉ Wenn Sie eine niedrigere Leistungsstufe wählen, muß die Garzeit verlängert werden.

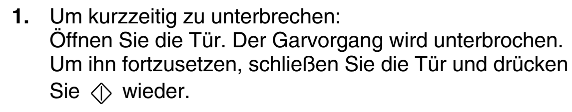
Wenn Sie die Garzeit verlängern wollen, drehen Sie den Einstellring.

Zeit	**Zeitverlängerung**	**Zeit**	**Zeitverlängerung**
bis zu 1 Min.	5 Sek. Einheit	10 - 20 Min.	1 Min. Einheit
1 - 3 Min.	10 Sek. Einheit	20 - 40 Min.	2 Min. Einheit
3 - 10 Min.	30 Sek. Einheit	40 - 99 Min.	5 Min. Einheit

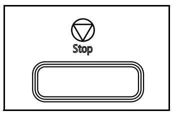
Den Garvorgang unterbrechen

Sie können jederzeit den Garvorgang unterbrechen, um das Gargut zu prüfen.





1. Um kurzzeitig zu unterbrechen:
   Öffnen Sie die Tür. Der Garvorgang wird unterbrochen.
   Um ihn fortzusetzen, schließen Sie die Tür und drücken Sie ◇ wieder.

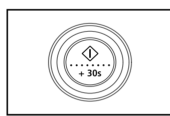


2. Um den Garvorgang zu beenden:
   Drücken Sie die ▽- Taste. Der Garvorgang stoppt.
   Wenn Sie die Einstellungen rückgängig machen möchten, drücken Sie nochmals die ▽-Taste.

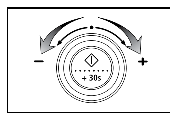
☛ Sie können auch jede Einstellung vor dem Start rückgängig machen, indem Sie die ▽ -Taste drücken.

Die Garzeit verlängern

Sie können die Garzeit verlängern, indem Sie pro 30 Sekunden, die zugegeben werden sollen, jeweils einmal die +30s-Taste drücken.



Drücken Sie die **+30s**-Taste so oft, wie Sie 30 Sekunden Garzeit zugeben möchten.



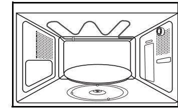
Um während des Garens die Garzeit Ihrer Speise zu verlängern oder zu verkürzen, drehen Sie den **Einstellring** nach rechts oder links.

Dampfreinigung

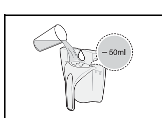
Durch den von der Dampfreinigungsfunktion erzeugten Dampf wird die Oberfläche des Garraums von einer Kondenswasserschicht überzogen. Anschließend kann der Garraum mühelos gereinigt werden.

☛ Verwenden Sie diese Funktion nur, wenn der Mikrowellenherd vollständig abgekühlt ist (Zimmertemperatur).

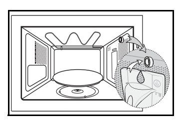
☛ Verwenden Sie nur normales und kein destilliertes Wasser.



1. Öffnen Sie die Herdtür.

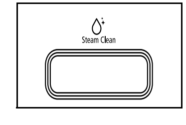


2. Füllen Sie das Wassergefäß bis zur an der Außenseite des Gefäßes angebrachten Markierungslinie mit Wasser. ((Dies entspricht etwa 50ml.)

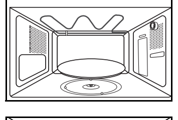


3. Setzen Sie das Wassergefäß in die obere Wassergefäßhalterung an der rechten Wand des Garraums ein.

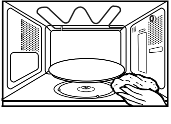
4. Schließen Sie die Herdtür.



5. Drücken Sie die Taste **Steam Clean** (Steam Clean).
Während des Dampfreinigungsvorgangs kann die Anzeige **beschlagen** sein.
Dies ist normal, da sich **der Dampf innen an der** Beleuchtung **niederschlägt**.



6. Öffnen Sie die Herdtür.



7. Reinigen Sie den Garraum des Mikrowellenherds mit einem trockenen Geschirrtuch.
Entnehmen Sie den Drehteller, und säubern Sie den darunter liegenden Bereich mit Küchenpapier.

Achtung!

- Das Wassergefäß darf nur im **Steam Clean**-Modus verwendet werden.
- Entnehmen Sie beim Erhitzen fester Nahrungsmittel unbedingt das Wassergefäß, da es sonst beschädigt wird und der Mikrowellenherd in Brand geraten kann.

D

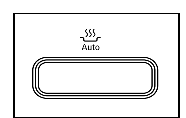
Die Funktion Aufwärm-Automatik

Die Funktion Aufwärm-automatik besitzt drei vorprogrammierte Garzeiten.

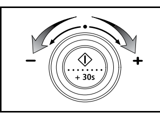
Sie müssen weder die Garzeiten noch die Leistungsstufen einstellen.

Sie können die Zahl der Portionen durch Drehen des Einstellrings anpassen.

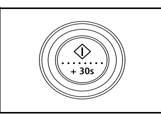
Stellen Sie zuerst die Speise in die Mitte des Drehtellers und schließen Sie die Tür.



1. Stellen Sie die Art des Garguts ein, indem Sie ein Mal oder mehrmals auf die **Auto**( )-Taste drücken.



2. Stellen Sie die Größe der Portion durch Drehen des **Einstellrings** ein
(siehe Tabelle auf der folgenden Seite).



3. Drücken Sie die - Taste.
Der Garvorgang beginnt. Wenn er beendet ist:
1) Ertönt vier Mal ein akustisches Signal.
2) Ertönt drei Mal das Erinnerungssignal für das Ende der Garzeit (ein Mal pro Minute)
3) Wird die aktuelle Zeit wieder angezeigt.

✉ Verwenden Sie nur Geschirr, das mikrowellengeeignet ist.

Hinweise zur Aufwärm-Automatik

Die folgende Tabelle enthält die verschiedenen Programme der Aufwärm-/automatik sowie Mengen, Wartezeiten und Empfehlungen.

Taste/ Symbol	Portions-größe	Portion	Wartezeit	Empfehlungen
1.	**Fertiggerichte** (frisch)	300-350 g 400-450 g	3 Min.	Auf Keramikteller legen und mit Frischhaltefolie für die Mikrowelle abdecken. Diese Programm ist geeignet für Gerichte, die aus drei Bestandteilen bestehen (z. B. Fleisch mit Soße, Gemüse und einer Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln.).
2.	**Suppe/Sauce** (frisch)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.	Die Suppe/Sauce in einen tiefen Keramikteller oder eine Schüssel geben und während des Erhitzens und der Ruhezeit abdecken. Vor und nach der Ruhezeit umrühren.
3.	**Nudelauflauf** (tiefgefroren)	200 g 400 g	2-3 Min.	Gefrorenen Nudelauflauf in eine geeignete Form aus Pyrexglas geben. Form auf den Rost stellen. Dieses Programm ist geeignet für tiefgefrorene Nudelaufläufe wie Lasagne, Cannelloni oder Makkaroni.
4.	**Getränke** (Kaffee, Milch, Teewasser bei Raum-temperatur)	150 ml (1 Tasse) 250 ml (1 Becher)	1-2 min.	In eine Tasse oder einen Becher aus Keramik füllen und ohne abzudecken erhitzen. Die Tasse bzw. den Becher in die Mitte des sich drehenden Plattentellers stellen. Vor und nach der Ruhezeit sorgfältig umrühren. (Beachten Sie die Sicherheitshinweise für Getränke.)

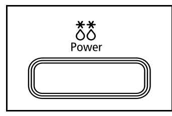
Die Funktion Auftauautomatik

Mit der Auftauautomatik können Sie Fleisch, Geflügel und Fisch auftauen. Auftauzeit und Leistungsstufe werden automatisch eingestellt.

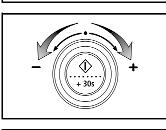
Sie wählen nur das Programm und das Gewicht.

✉ Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

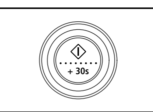
Geben Sie zuerst das Gefriergut in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Tür.



1. Drücken Sie so oft wie erforderlich auf die **Power Defrost**( )-Taste.
   (Siehe Tabelle auf der folgenden Seite.)



2. Stellen Sie das Gewicht des Gefrierguts durch Drehen des **Einstellrings** ein.
   Möglich ist ein Maximalgewicht von 1500 g.



3. Drücken Sie die -Taste.
   - Der Auftauvorgang beginnt.
   - Nach der Hälfte der Auftauzeit ertönt ein akustisches Signal, um Sie daran zu erinnern, die Speise umzudrehen.
   - Drücken Sie nochmals die -Taste, um den Auftauvorgang fortzusetzen.

✉ Sie können Speisen auch manuell auftauen. Dazu wählen sie die Mikrowellengaren/Aufwärm-Funktion mit einer Leistungsstufe von 180W. Bitte beachten Sie auch den Abschnitt "Aufwärmen/Garen" auf Seite 7.

Hinweise zu den Auftauprogrammen

Die nachfolgende Tabelle enthält Angaben zu den Auftauprogrammen (Gewicht, Standzeit, Hinweise zum Auftauvorgang). Nehmen Sie Speisen vor dem Auftauen aus der Verpackung. Legen Sie die gefrorene Speise auf einen Keramikteller.

Code	Speise	Portion	Ruhezeit	Empfehlung
1.	Fleisch	200 - 1500 g	20-60 Min.	Ränder mit Aluminiumfolie abdecken. Fleischstück nach dem Signalton umdrehen. Das Programm eignet sich zum Auftauen von Rind-, Lamm- und Schweinefleisch, Steaks, Koteletts und Hackfleisch.
2.	Geflügel	200 - 1500 g	20-60 Min.	Schenkel- und Flügelenden mit Aluminiumfolie abdecken. Geflügel nach dem Signalton umdrehen. Das Programm eignet sich zum Auftauen von ganzem Geflügel wie auch für Geflügelteile.
3.	Fisch	200 - 1500 g	20-50 Min.	Den gesamten Schwanzteil des Fischs mit Aluminiumfolie abdecken. Den Fisch nach dem Signalton umdrehen. Das Programm eignet sich für ganze Fische wie auch für Fischfilets.
4.	Brot/ Kuchen	125 - 625 g	5-20 Min.	Brot auf ein Stück Küchenpapier legen und umdrehen, sobald ein Signalton erklingt. Kuchen auf einen Keramikteller legen und umdrehen, sobald ein Signalton erklingt. Das Auftauprogramm läuft weiter und wird erst unterbrochen, wenn Sie die Garraumtür öffnen. Brot: Das Programm eignet sich für alle Brot-sorten, für ganze Brotlaibe und Brotscheiben, sowie für Brötchen und Baguettes. Brötchen kreisförmig auf dem Drehteller anordnen. Kuchen: Das Programm eignet sich für Hefe- und Biskuitteig, Rührkuchen, Käsekuchen und Blätterteig. Es eignet sich nicht für Mürbeteig und Obst- oder Cremekuchen bzw. für Kuchen mit Schokoladenüberzug.

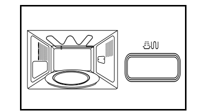
✉ Wenn Sie Speisen manuell, d. h. mit selbst gewählten Einstellungen auftauen, verwen-den Sie die Mikrowellen-Auftaustufe (180 W). Weitere Hinweise dazu und eine Tabelle mit Zeitangaben finden Sie auf Seite 20.

Bedienung des Selbstbräunungsbetriebs

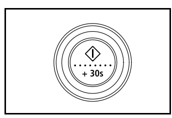
D

Beim Selbstbräunungsbetrieb wird die Garzeit automatisch eingestellt. Sie können die Anzahl der Portionen durch Drehen des Wählschalters einstellen.

Zuerst muss der Bräunungsteller in der Mitte der Drehscheibe platziert und die Tür der Mikrowelle geschlossen werden.

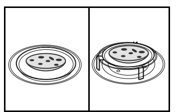


1. Platzieren Sie den Bräunungsteller direkt auf dem Drehteller und erhitzen Sie ihn auf der höchsten Mikrowellen-Grill-Kombination vor.indem Sie den Knopf **Kombi( )** drücken und durch Drehen des **Wahlschalters** die Vorgarzeit einstellen (3 bis 5 Minuten).



2. Drücken Sie die Taste .

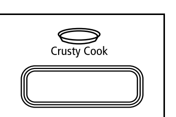
☛ Verwenden Sie immer Topflappen, wenn Sie den Bräunungsteller herausnehmen, da dieser sehr heiß wird.



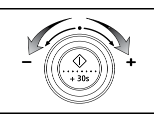
3. Öffnen Sie die Tür der Mikrowelle.
Platzieren Sie das Essen auf dem Bräunungsteller.
Tür schließen.



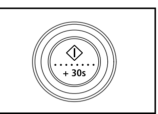
✉ Stellen Sie den Bräunungsteller auf den Metallständer (oder Drehteller) in die Mikrowelle.



4. Wählen Sie die Art des Lebensmittels, das Sie zubereiten, indem Sie den **Crusty Cook** Knopf ein- oder mehrmals drücken.



5. Wählen Sie die Größe der Portion durch Drehen des **Wählschalters**.
(Siehe Tabelle auf der nächsten Seite.)



6. Drücken Sie die Taste .
Ergebnis: Die Garzeit beginnt. Bei Ende der Garzeit
1) Ertönt vier Mal ein akustisches Signal.
2) Das Erinnerungssignal für das Ende der Garzeit ertönt drei Mal (ein Mal pro Minute).
3) Die aktuelle Zeit wird wieder angezeigt.

✉ **Reinigung des Bräunungstellers**
Reinigen Sie den Bräunungsteller mit warmem Wasser und Spülmittel und spülen Sie mit klarem Wasser nach.

✉ Verwenden Sie keine Kratzbürste oder Metallreiniger, da sonst die Beschichtung beschädigt wird.

❇ **Bitte beachten!**
Der Bräunungsteller des Mikrowelle ist nicht spülmaschinenfest.

Die folgende Tabelle enthält die verschiedenen Automatikprogramme der Selbstbräunungsfunktion, Mengen, Ruhezeiten und entsprechende Empfehlungen. Diese Programme laufen mit einer Kombination aus Mikrowelle und Grill.

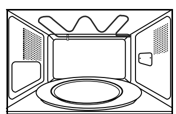
Vor Verwendung der Selbstbräunungsfunktion empfehlen wir, den Bräunungsteller auf der Drehscheibe mit einer Kombination aus 600 W und Grill für 3 bis 5 Minuten vorzuheizen. Verwenden Sie Topflappen oder Handschuhe beim Herausnehmen!

Code / Speise (-18°C)	Portion	Vorheizzeit	Ruhezeit	Empfehlung
1. **Tiefgefrorene Pizza**	200 g 300 g 400 g	5 min.	-	Heizen Sie den Bräunungs-teller mit 600W + Grill vor. Legen Sie die Pizza auf den Bräunungsteller. Stellen Sie den Bräunungsteller auf den Ständer.
2. **Tiefgefrorene Baguettes**	150 g (1 St.) 250 g (2 St.)	4 min.	2-3	Heizen Sie den Bräunungs-teller mit 450W + Grill vor. Wenn Sie nur ein Baguette zubereiten, legen Sie das Brot nicht direkt mittig auf den Bräunungsteller. Wenn Sie 2 Baguettes zubereiten, legen Sie die 2 Baguettes nebeneinander auf den Bräunungsteller. Dieses Programm ist geeignet für Baguettes mit Belag (z. B. Salat/Gemüse, Schinken und Käse) und für Pizza Snacks.
3. **Tiefgefrorene Quiche/Pie**	150 g (1 Stück) 300 g (1 – 2 Stück)	3 min	1-2	Die Backunterlage vorheizen (600 W + Grill). Die tiefgefrorene Quiche/Pie auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den hohen Rost stellen.
4. **Tiefgefrorene Chicken Nuggets**	125 g 250 g	4 min.	-	Heizen Sie den Bräunungs-teller mit 600W + Grill vor. Reiben Sie den Bräunungsteller mit einem EL öl ab. Verteilen Sie die Hähnchenstücke gleichmäßig auf den Bräunungsteller. Umdrehen, wenn die Mikrowelle piept. Start-Knopf drücken, um Garvorgang fortzusetzen.

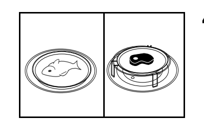
Bedienung der Manuellen Bräunungsfunktion

Dieser Crust-teller ermöglicht es Ihnen, eine Speise nicht nur von oben mit dem Grill zu bräunen, sondern mit Hilfe der hohen Temperatur des Crust-tellers auch die Unterseite knusprig und braun zu grillen. Verschiedene Speisen, die Sie mit Hilfe des Crust-tellers zubereiten können, finden Sie in der Tabelle (folgende Seite).

Der Crust-teller eignet sich auch für Speck, Eier, Würste etc.



1. Stellen Sie den Crust-teller direkt auf den Drehteller und erhitzen Sie ihn mit der höchsten Mikrowellen-Grill-Kombination[600W+Grill( )] unter Beachtung der in der Tabelle angegebenen Zeiten und Anweisungen.
   ☛ Verwenden Sie immer Topflappen, wenn Sie den Crust-teller herausnehmen, da dieser sehr heiß wird.
2. Bestreichen Sie den Crust-teller mit Öl, wenn Sie Speisen wie Speck oder Eier garen, damit eine schöne Bräunung erzielt wird.
   ❇ Bitte beachten Sie, daß der Crust-teller teflonbeschichtet und somit nicht kratzfest ist. Schneiden Sie daher nicht mit scharfen Metallgegenständen wie Messern etc. auf dem Crust-teller.
   ❇ Verwenden Sie Kunststoffzubehör, um Kratzer auf dem Crust-teller zu vermeiden, oder nehmen Sie die Speise vor dem Schneiden vom Crust-teller herunter.
3. Legen Sie die Speise auf den Crust-teller.
   ☛ Stellen Sie keine Gegenstände auf den Crust-teller, die nicht hitzebeständig sind, z.B. Plastikschüsseln.
   ☛ Stellen Sie den Crust-teller niemals ohne den Drehteller in den Garraum.
4. Stellen Sie den Crust-teller auf den Metallrost (oder Drehteller) in den Garraum.



5. Stellen Sie die entsprechende Garzeit und Leistungsstufe ein.
   Beachten Sie die Tabelle auf der folgenden Seite.

✉ **Reinigung des Crust-tellers**
Reinigen Sie den Crust-teller mit warmem Wasser und Spülmittel und spülen Sie mit klarem Wasser nach.

✉ Verwenden Sie keine Bürsten oder Metallreiniger, da sonst die Beschichtung beschädigt wird.

❇ **Bitte beachten**
Der Crust-teller ist nicht spülmaschinenfest.

Wir empfehlen, den Crust-teller direkt auf dem Drehteller vorzuheizen. Heizen Sie den Crust-teller mit der 600 W+Grill( )-Funktion vor und beachten Sie die in der Tabelle angegebenen Zeiten und Anweisungen.

Speise	Menge	Vorheizzeit	Leistungsstufe	Garzeit	Empfehlungen
Speck (Bacon)	4 Scheib. (80 g)	3 Min.	600W+ Grill	3½-4 Min.	Crust-teller vorheizen. Speckscheiben nebeneinander auf den Crust-teller legen. Crust-teller auf den Metallrost stellen.
Gegrillte Tomaten	200 g (2 Stück)	3 Min.	450W+ Grill	4½-5 Min.	Crust-teller vorheizen. Tomaten halbieren. Etwas Käse auf die Tomaten geben. Tomaten-hälften kreisförmig auf dem Crust-teller anordnen.Auf den Metallrost stellen.
Hamburger (tiefgekühlt)	2 Stück (125 g)	3 Min.	600W+ Grill	7-7½ Min.	Crust-teller vorheizen. Hamburger kreisförmig auf dem Crust-teller anordnen. Auf den Metallrost stellen. Nach 4 - 5 Min. umdrehen.
Ofen-kartoffeln	250 g 500 g	3 Min.	600W+ Grill	5-6 Min. 8-9 Min.	Crust-teller vorheizen. Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittseite nach unten auf den Crust-teller legen und dabei kreisförmig anordnen. Auf den Metallrost stellen.
Fisch-stäbchen (tiefgekühlt)	150 g (5 Stück) 300 g (10 St-ück)	4 Min.	600W+ Grill	7-8 Min. 9-10 Min.	Crust-teller vorheizen. Teller mit 1 Eßlöffel Öl bestreichen. Fischstäbchen kreisförmig auf dem dem Crust-teller anordnen. Nach 4 Min. (bei 5 Stück) bzw. nach 6 Min. (bei 10 Stück) wenden.
Pizza (gekühlt)	300-350 g	4 Min.	450W+ Grill	6½-7½ Min.	Crust-teller vorheizen. Pizza auf den Crust-teller legen. Auf den Metallrost stellen.

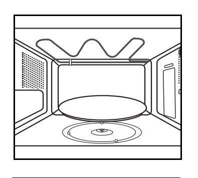
D

Wahl der Position des Grills

Das Heizelement wird beim Grillen benötigt. Es kann in einer von zwei Positionen plaziert werden:

- ***Horizontale Position für Grillen oder kombiniertes Mikrowelle+ Grill-Garen***

☛ Ändern Sie die Position des Grills nur, wenn dieses kalt ist. Wenden Sie keine übermäßige Kraft an, wenn Sie das Heizelement in die vertikale Position bringen.

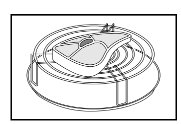




Um das Heizelement...	Dann..
in die Horizontale Position zu setzen (Grillen oder Mikrowelle-Grill-Kombination)	◆ Ziehen Sie das Heizelement zu sich heran ◆ Schieben Sie es nach oben, bis es parallel zur Oberseite des Mikrowellengeräts steht
Wenn Sie die Oberseite im Garraum reinigen, ist es ratsam, den Grill um 45° nach unten zu drehen und zu reinigen.	

Wahl des Zubehörs

Verwenden Sie mikrowellengeeignete Behälter; verwenden Sie keine Plastikbehälter, -teller, Papptassen, Handtücher etc.

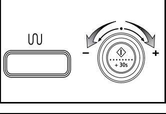


Wenn Sie den kombinierten Gar-Modus (Grill und Mikrowelle) wählen möchten, verwenden Sie nur Teller, die mikrowellengeeignet und hitzebeständig sind. Metallgeschirr und -besteck kann zu Schäden an Ihrem Gerät führen.

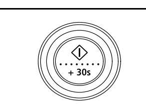
✉ Weitere Informationen zu geeignetem Kochgeschirr und Utensilien finden Sie im Leitfaden für Kochgeschirr auf Seite 16.

Grillen

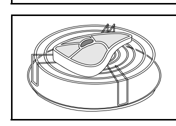
Der Grill ermöglicht es Ihnen, Speisen ohne die Verwendung von Mikrowellen schnell zu erhitzen und zu bräunen. Zu diesem Zweck ist Ihr Mikrowellengerät mit einem Grillrost ausgestattet.



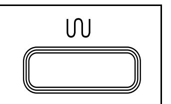
1. Heizen Sie den Grill auf die erforderliche Temperatur vor, indem Sie die **Grill**(⨃)-Taste drücken. Stellen Sie die Vorheizzeit durch Drehen des **Einstellrings** ein.



2. Drücken Sie die ◇-Taste.

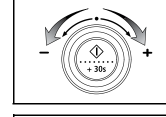


3. Öffnen Sie die Tür und geben Sie das Grillgut auf den Rost.
Schließen Sie die Tür.

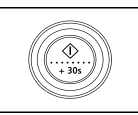


4. Drücken Sie die ⨃ -Taste.
Die folgenden Anzeigen erscheinen:





5. Stellen Sie die Grillzeit durch Drehen des **Einstellrings** ein.
Die maximale Grillzeit beträgt 60 Minuten.



6. Drücken Sie die ◇ -Taste.
Der Grillvorgang beginnt. Wenn er beendet ist
1) Ertönt das akustische Signal vier Mal
2) Ertönt das Erinnerungssignal für das Ende der Garzeit drei Mal (ein Mal pro Minute).
3) Wird die aktuelle Zeit wieder angezeigt.

✉ Es ist kein Grund zur Sorge, wenn sich der Grill während des Grillens ein- und ausschaltet. Dieses System soll ein Überhitzen des Geräts verhindern.

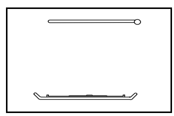
☛ Verwenden Sie stets Topflappen, wenn Sie Teller im Garraum anfassen, da diese sehr heiß werden.
Prüfen Sie, ob sich das Heizelement in der horizontalen Position befindet.

Mikrowellen und Grill kombinieren

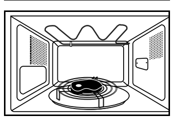
Sie können auch Mikrowellen-Garen und Grill kombinieren, um Speisen gleichzeitig schnell zu garen und zu bräunen.

☛ Verwenden Sie **IMMER** mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikteller sind ideal, da hierbei die Mikrowellen das Gargut gleichmäßig durchdringen können.

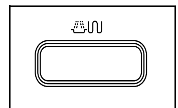
☛ Verwenden Sie **STETS** Topflappen, wenn Sie Behälter im Garraum anfassen, da diese sehr heiß werden.



1. Vergewissern Sie sich, daß das Heizelement in der horizontalen Position ist, siehe Seite 14 für weitere Hinweise.



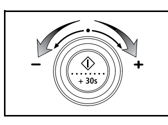
2. Öffnen Sie die Tür.
Geben Sie das Gargut auf den Rost und stellen Sie diesen auf den Drehteller.
Schließen Sie die Tür.



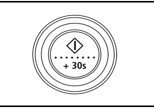
3. Drücken Sie die **Kombi** ( )-Taste.
Die folgenden Anzeigen erscheinen:
(Mikrowellen- und Grillmodus)
600W (Ausgangsleistung)

✉ Stellen Sie die erforderliche Leistungsstufe ein, indem Sie die **Kombi** ( ) -Taste wieder drücken, bis die entsprechende Leistung angezeigt wird.

☛ Die Temperatur des Grills können Sie nicht einstellen.



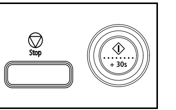
4. Stellen Sie die Garzeit durch entsprechendes Drehen des **Einstellrings** ein.
Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.



5. Drücken Sie die -Taste.
Das Kombinationsgaren beginnt. Wenn der Garvorgang beendet ist
1) Ertönt das akustische Signal vier Mal
2) Ertönt das Erinnerungssignal für das Ende der Garzeit drei Mal (ein Mal pro Minute).
3) Wird die aktuelle Zeit wieder angezeigt.

✉ Die maximale Mikrowellenleistung für den kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus beträgt 600W.

Ausschalten des akustischen Signals

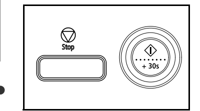


1. Drücken Sie die und Tasten gleichzeitig.

◆ Die folgende Anzeige erscheint:



◆ Das akustische Signal ertönt nicht jedesmal, wenn Sie eine Taste drücken.



2. Um das akustische Signal wieder zu aktivieren, drücken Sie abermals gleichzeitig die und Tasten.

◆ Die folgende Anzeige erscheint:

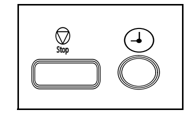


◆ Das akustische Signal ist bei Betrieb des Geräts wieder zu hören.

Kindersicherung Ihres Mikrowellengeräts

Ihr Mikrowellengerät ist mit einem speziellen Kindersicherungsprogramm ausgestattet, mit dem das Gerät "verriegelt" werden kann, so daß Kinder oder Unkundige es nicht versehentlich bedienen können.

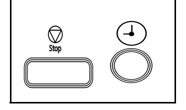
Das Mikrowellengerät kann jederzeit verriegelt werden.



1. Drücken Sie die und Tasten gleichzeitig.

◆ Das Mikrowellengerät ist nun verriegelt (es können keine Funktionen aktiviert werden).
◆ Im Display erscheint die Anzeige "L".





2. Um das Gerät zu entriegeln, drücken sie abermals die und Tasten gleichzeitig.
Das Gerät kann wieder normal bedient werden.

Mikrowellengeeignetes Geschirr

Wenn Sie Speisen mit Mikrowellen garen, müssen die Mikrowellen die Speisen durchdringen können, ohne vom verwendeten Gargschirr reflektiert oder absorbiert zu werden.

Wählen Sie daher sorgfältig aus, welches Gargeschirr Sie verwenden. Geschirr mit dem Vermerk "für Mikrowellen geeignet" können Sie unbesorgt benutzen.

Die fogende Tabelle enthält Angaben zu verschiedenen Materialien und Geschirrarten und deren Verwendung im Mikrowellengerät.

Material/Geschirr	Mikrowelleng eignet	Hinweise
Aluminiumfolie	✓ ✗	Kann in kleinen Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Folie zu dicht an der Gerätewand befindet oder wenn zuviel Folie ver-wendet wird, kann es zu Funkenüberschlag kommen.
Crust-Teller	✓	Nicht länger als acht Minuten vorheizen.
Porzellan und Steingut	✓	Porzellan, Töpferwaren und glasiertes Steingut eignen sich für Mikrowellengeräte, wenn sie keine Metallverzierungen (Ränder etc.) aufweisen.
Einmalgeschirr aus Pappe und Kunststoff	✓	Manche Tiefkühlprodukte werden in solchen Behältern verkauft.
Verpackung von Schnellgerichten		
• Styroporschalen und behälter	✓	Können zum Aufwärmen verwendet werden. Styropor kann bei Über-hitzung schmelzen.
• Papiertüten und Zeitungspapier	✗	Können sich entzünden.
• Recyclingpapier, Verpackung mit Metallbestandteilen	✗	Können zu Funkenüberschlag führen.
Glaswaren		
• hitzefestes Glasgeschirr	✓	Kann verwendet werden, wenn keine Metallver-zierungen vorhanden sind.
• feine Glaswaren	✓	Dünnes Glas kann bei plötzlichem Erhitzen zerbrechen oder Sprünge bekommen.
• Einmachgläser	✓	Deckel abnehmen. Nur zum Aufwärmen geeignet.
Metall		
• Behälter/Geschirr	✗	Können Funkenüberschlag oder einen
• Gefrierbeutelver-schlüsse/Clips	✗	Brand auslösen.
Papier		
• Teller, Tassen, Servietten und Küchenpapier	✓	Nur bei kurzen Garzeiten und zum Aufwärmen. Zum Aufsaugen überschüssiger Flüssigkeit.
• Recyclingpapier	✗	Kann zu Funkenüberschlag führen.
Kunststoff		
• Behälter	✓	Behälter aus hitzebeständigem Thermokunststoff eignen sich sehr gut. Andere Kunststoffe können sich bei hohen Temperaturen verziehen oder die Farbe ändern. Keine Melaminkunststoffe benutzen.
• Klarsichtfolie	✓	Mikrowellengeeignete Folie kann verwendet werden, um Austrocknen zu verhindern. Folie so auflegen, daß sie die Speisen nicht berührt. Vorsicht beim Entfernen der Folie, heißer Dampf entweicht.
• Gefrierbeutel	✓ ✗	Nur hitzebeständige Gefrierbeutel verwenden. Sollte nicht luftdicht sein. Falls erforderlich, mit einer Gabel ein-stechen. Metallverschlüsse unbedingt entfernen.
Wachs- und Pergamentpapier	✓	Kann verwendet werden, um Austrocknen und Spritzen zu verhindern.

✓=Empfohlen ✓ ✗= Vorsicht ✗ = Unsicher

MIKROWELLEN

Beim Garen dringen Mikrowellen in Speisen ein; die Mikrowellenenergie wird vom Wasser-, Fett- und Zuckeranteil in den Speisen absorbiert.
Durch die Mikrowellenenergie werden die Speisenmoleküle in schnelle Bewegung versetzt. Dadurch entsteht Reibung, die wiederum Wärme erzeugt und so die Speisen gart.

ALLGEMEINES ZUM GAREN

Mikrowellengeeignetes Geschirr

Damit die Energie optimal genutzt werden kann, muß das verwendete Geschirr aus Mikrowellen-durchlässigem Material bestehen (z. B. Keramik, Glas, Porzellan, Kunststoff, Papier, Holz). Metallgefäße (z. B. aus Stahl, Aluminium oder Kupfer) eignen sich nicht, da Metall die Mikrowellen reflektiert.

Mikrowellengeeignete Speisen

Viele Speisen eignen sich für das Garen im Mikrowellengerät: frisches und tiefgekühltes Gemüse, Obst, Nudeln, Reis, Getreide, Hülsenfrüchte, Fisch und Fleisch. Auch Soßen, Pudding, Suppen, Aufläufe und Eingemachtes eignen sich. Generell können Sie fast alle Speisen, die sonst auf dem Kochherd zubereitet wur-den, auch im Mikrowellengerät garen. Siehe auch “Zusätzliche Tips” auf Seite 23.

Abdecken beim Garen

Achten Sie darauf, Speisen beim Garen abzudecken. Der aufsteigende heiße Wasserdampf trägt zum Garprozeß bei. Verwenden Sie zum Abdecken von Speisen z. B. einen Keramikteller, einen Kunststoffdeckel oder mikrowellengeeignete Klarsichtfolie.

Standzeiten

Halten Sie Standzeiten nach dem Garen ein. In dieser Zeit verteilt sich die Wärme gleichmäßig in der Speise.

Gartabelle für Tiefkühl-Gemüse

Verwenden Sie eine hitzefeste Glasschüssel mit Deckel. Decken Sie das Gemüse während der Mindestgarzeit ab - siehe Tabelle. Garen Sie das Gemüse länger, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist. Während des Garens rühren Sie das Gemüse zweimal um, nach dem Garen rühren Sie nochmals um. Dann fügen SieSalz, Kräuter oder Butter nach Geschmack zu. Decken Sie das Gemüse während der Standzeit ab.

Gemüseart	Menge	Leistun-gsstufe	Zeit (Min.)	Standzeit (Min.)	Anweisungen
Spinat	150 g	600W	4½-5½	2-3	15 ml kaltes Wasser hinzufügen. (1 Eßlöffel).
Brokkoli	300 g	600W	9-10	2-3	30 ml kaltes Wasser hinzufügen. (2 Eßlöffel).
Erbsen	300 g	600W	7½-8½	2-3	15 ml kaltes Wasser hinzufügen. (1 Eßlöffel).
Grüne Bohnen	300 g	600W	8-9	2-3	30 ml kaltes Wasser hinzufügen. (2 Eßlöffel).
Mischgemüse (Karotten/Erbsen /Mais)	300 g	600W	7½-8½	2-3	15 ml kaltes Wasser hinzufügen. (1 Eßlöffel).
Mischgemüse (chinesische Art)	300 g	600W	8-9	2-3	15 ml kaltes Wasser hinzufügen. (1 Eßlöffel).

Gartabelle für Reis und Nudeln

Reis: Verwenden Sie eine große hitzefeste Glasschüssel mit Deckel - das Reis-volumen verdoppelt sich beim Garen. Decken Sie den Reis beim Garen ab. Rühren Sie den Reis nach dem Garen um und fügen Sie nach Geschmack Salz, Kräuter und Butter zu.
Hinweis: Der Reis absorbiert beim Garen eventuell nicht das ganze Wasser.

Nudeln: Verwenden Sie eine große hitzefeste Glasschüssel. Geben Sie kochendes Wasser und eine Prise Salz zu und rühren Sie gut um. Garen Sie die Nudeln ohne Deckel. Während und nach dem Garen rühren Sie die Nudeln mehr-mals um. Decken Sie die Nudeln während der Standzeit ab und gießen Sie anschließend das Wasser ab.

Reis/Nudeln	Menge	Leistungs-stufe	Zeit (Min.)	Standzeit (Min.)	Anweisungen
Weißer Reis (parboiled)	250g	850W	16-17	5	500 ml kaltes Wasser zugeben.
Brauner Reis (parboiled)	250g	850W	21-22	5	500 ml kaltes Wasser zugeben.
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	250g	850W	17-18	5	500 ml kaltes Wasser zugeben.
Reis/Getreide (Reis + Körner)	250g	850W	18-19	5	400 ml kaltes Wasser zugeben.
Nudeln	250g	850W	11-12	5	1000 ml heißes Wasser zugeben.

D

Gartabelle für frisches Gemüse

Verwenden Sie eine hitzefeste Glasschüssel mit Deckel. Je 250 g Gemüse geben Sie 30 - 45 ml kaltes Wasser (2 - 3 Eßlöffel) zu, wenn nicht anders angegeben - siehe Tabelle. Decken Sie das Gemüse beim Garen ab - Mindestgarzeit siehe Tabelle. Garen Sie das Gemüse länger, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist. Rühren Sie das Gemüse einmal während des Garens und einmal nach dem Garen um. Nach dem Garen fügen Sie Salz, Kräuter oder Butter nach Geschmack zu. Decken Sie das Gemüse während der Standzeit (3 Minuten) ab.

Tip: Schneiden Sie das Gemüse in etwa gleichgroße Stücke. Je kleiner die Stücke sind, desto kürzer ist die Garzeit.

Garen Sie frisches Gemüse stets mit höchster Leistungsstufe (850 W).

Gemüseart	Menge	Zeit (Min.)	Standzeit (Min.)	Anweisungen
Brokkoli	250g 500g	4-4½ 8-8½	3	In gleichgroße Röschen schneiden. Stiele zur Mitte anordnen.
Rosenkohl	250g	5½-6½	3	60 - 75 ml (5 - 6 Eßlöffel) Wasser zufügen.
Karotten	250g	4½-5	3	Karotten in gleichgroße Scheiben schneiden.
Blumenkohl	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	In gleichgroße Röschen schneiden. Große Röschen halbieren. Stiele zur Mitte anordnen.
Zucchini	250g	3½-4	3	Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 Eßlöffel) Wasser oder etwas Butter zugeben. Nicht zu lange garen.
Auberginen	250g	3½-4	3	Auberginen in dünne Scheiben schneiden. Mit einem Eßlöffel Zitronensaft beträufeln.
Lauch	250g	4½-5	3	Lauch in dicke Scheiben schneiden.
Champignons	125g 250g	1½-2 3-3½	3	Kleine Pilze im ganzen garen, größere in Scheiben schneiden. Kein Wasser zugeben. Mit Zitronensaft beträufeln; mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren Wasser abgießen.
Zwiebeln	250g	5½-6	3	Zwiebeln halbieren oder in Scheiben schneiden. Nur 15 ml (1 Eßlöffel) Wasser zugeben.
Paprika	250g	4½-5	3	Paprika in schmale Streifen schneiden.
Kartoffeln	250g 500g	4-5 7½-8½	3	Geschälte Kartoffeln wiegen und in etwa gleich große Hälften oder Viertel schneiden.
KOhlrabi	250g	5-5½	3	Kohlrabi in kleine Würfel schneiden.

AUFWÄRMEN

Mit Ihrem Mikrowellengerät können Sie Speisen in einem Bruchteil der Zeit erhitzen, die ein herkömmlicher Kochherd benötigt. Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle ange-gebenen Leistungsstufen und Zeiten als Leitfaden.
Die Angaben in der Tabelle beziehen sich auf Flüssigkeiten mit einer Temperatur von +18 bis +20°C und gekühlte Speisen mit einer Temperatur von +5 bis +7°C.

Speisengröße

Vermeiden Sie es, große unzerteilte Lebensmittel wie z. B. ein ganzes Bratenstück im Mikrowellengerät zu erhitzen. Solche Speisen können außen zu stark erwärmt werden und austrocknen, während das Innere noch nicht vollständig erhitzt ist. Mit kleinen Stücken erzielen Sie ein besseres Ergebnis.

Leistungsstufe; Umrühren von Speisen

Manche Speisen können Sie mit der höchsten Leistungsstufe (850 W) erhitzen, andere dagegen sollten bei geringerer Leistung (600 W, 450 W, 300 W) erwärmt werden.
Halten Sie sich an die Tabelle. Bei empfindlichen Speisen, bei großen Speisenmengen und bei Speisen, die sich sehr schnell erhitzen, empfiehlt es sich, eine niedrigere Leistungsstufe zu wählen.
Unterbrechen Sie den Aufwärmvorgang zwischendurch, um die Speise umzurühren oder umzudrehen. Rühren Sie vor dem Servieren nochmals um.
Beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung ist besondere Vorsicht angebracht. Rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen gut um. Dies soll verhindern, daß die Flüssigkeit überkocht und Sie sich verbrühen. Halten Sie unbedingt die Standzeit ein und lassen Sie die Speise so lange im Garraum stehen. Erhitzen Sie Speisen nicht zu sehr - sie können dadurch verdorben werden. Stellen Sie lieber eine zu kurze als eine zu lange Zeit ein -Sie können die Aufwärmzeit jederzeit verlängern.

Standzeiten

Wenn Sie eine Speise zum ersten Mal aufwärmen, notieren Sie sich die Aufwärmzeit. Dies dient als Hinweis für das nächste Mal. Stellen Sie sicher, daß die erwärmte Speise gleichmäßig und vollständig heiß ist.
Halten Sie nach dem Aufwärmen eine kurze Standzeit ein. In dieser Zeit verteilt sich die Hitze gleichmäßig in der Speise. Wir empfehlen eine Standzeit von 2 - 4 Minuten nach dem Erwärmen, wenn in der Tabelle nicht anders angegeben.
Beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise (siehe Seite 4/5).

FLÜSSIGKEITEN ERHITZEN

Halten Sie eine Standzeit von mindestens 20 Sekunden nach Abschalten des Mikro-wellengeräts ein - dies verhindert, daß Sie sich verbrühen (Siedeverzug! Flüssigkeit kann nach Abschalten des Geräts überkochen).
Stellen Sie beim Erhitzen einen Kunststoff-löffel oder einen Glasstab in Flüssigkeiten. Rühren Sie die Flüssigkeit vor, während und nach dem Erhitzen gut um.

BABYNAHRUNG ERHITZEN

BABYNAHRUNG

In einen tiefen Keramikteller geben und abdecken. Nach dem Er-wärmen gut umrühren und 2 - 3 Minuten stehenlassen!
Dann nochmals umrühren und die Temperatur prüfen. Empfohlene Temperatur: 30 - 40°C.

BABYMILCH

Milch in eine sterilisierte Glasflasche geben. Ohne Abdeckung erhitzen. Nicht mit Sauger erhitzen, sonst kann die Flasche beim Erhitzen explodieren. Vor und nach der Standzeit gut schütteln. Temperatur unbedingt überprüfen, bevor Sie das Baby füttern. Empfohlene Temperatur: ca. 37 °C.

HINWEIS

Bei Babynahrung und -milch ist es besonders wichtig, vor dem Füttern die Temperatur zu überprüfen, damit die Speise nicht zu heiß ist.

Tabelle zum Erhitzen von Babynahrung und Milch

Verwenden Sie die nachstehenden Angaben als Leitfaden beim Erhitzen.

Speisenart	Menge	Leistun-gsstufe	Zeit (Min.)	Stand-zeit (Min.)	Anweisungen
Babynahru-ng(Gemüse + Fleisch)	190g	600W	30 Sek.	2-3	In einen tiefen Keramikteller geben. Beim Erhitzen abdeck en. Danach umrühren und 2 - 3 Minuten stehenlassen. Vor dem Füttern nochmals gut umrühren und Temperatur prüfen.
Babybrei (Getreide + Milch + Obst)	190g	600W	20 Sek.	2-3	In einen tiefen Keramikteller geben. Beim Erhitzen abdecken. Danach umrühren und 2 - 3 Minuten stehenlassen. Vor dem Füttern nochmals gut umrühren und Temperatur prüfen.
Babymilc	100ml 200ml	300W	30 - 40 Sek. 50 Sek. - 1 Min.	2-3	Gut schütteln oder umrühren und in eine sterilisierte Glasflasche geben. In die Mitte des Drehtellers stellen. Ohne Abdeckung erhitzen. Gut schütteln und mindestens Minuten stehenlassen. Vor dem Füttern nochmals schütteln und Temperatur überprüfen.

Aufwärmtabelle für Speisen und Flüssigkeiten

Verwenden Sie die nachstehenden Angaben als Leitfaden beim Aufwärmen.

Speisenart	Menge	Leistun-gsstufe	Zeit (Min.)	Stand-zeit (Min.)	Anweisungen
Getränke (Kaffee, Milch, Tee, Wasser mit Zimmertem-peratur)	150 ml (1 Tasse) 250 ml (1 Becher)	850W	1-1 ½ 1½ -2	1-2	In Keramiktasse gießen und ohne abzudecken erhitzen. Tasse (150ml) oder Becher (250ml) in die Mitte des Drehtellers stellen. Vorsichtig vor und nach der Ruhezeit umrühren.
Suppe (gekühlt)	250g	850W	3-3½	2-3	In einen tiefen Keramikteller geben. Beim Erhitzen abdeck en. Danach gut umrühren. Vor dem Servieren nochmals umrühren.
Eintopf (gekühlt)	350g	600W	5½-6½	2-3	In einen tiefen Keramikteller geben. Beim Erhitzen abdecken. Zwischendurch sowie vor und nach der Standzeit umrühren.
Nudeln mit Soße (gekühlt)	350g	600W	4½-5½	3	Nudeln (z. B. Spaghetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Klarsichtfolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren.
Gefüllte Nudeln mit Soße (gekühlt)	350g	600W	5-6	3	Nudeln (z. B. Ravioli, Tortellini) auf einen flachen Keramikteller geben. Beim Garen abdecken. Zwischendurch sowie vor und nach der Standzeit umrühren.
Tellergericht (gekühlt)	350g	600W	5½-6½	3	Gericht mit 2-3 gekühlten Bestandteilen auf Keramikteller legen und mit Frischhaltefolie für die Mikrowelle abdecken.

D

AUFTAUEN

Das Mikrowellengerät eignet sich besonders gut zum Auftauen von Tiefkühlspeisen. Mit Mikrowellen können Sie Tiefkühlspeisen in sehr kurzer Zeit schonend auftauen. Dies ist besonders praktisch, wenn Sie überraschend Besuch bekommen.

Tiefkühlgeflügel muß vor dem Garen gründlich aufgetaut werden. Entfernen Sie etwaige Metallclips und nehmen Sie das Geflügel aus der Verpackung, damit das Auftauwasser ablaufen kann.

Legen Sie die Tiefkühlspeise ohne Abdeckung auf einen Teller. Nach der Hälfte der Auftau-zeit drehen Sie die Speise um und gießen das Wasser ab. Entfernen Sie bei Tiefkühlge-flügel Innereien möglichst bald. Überprüfen Sie hin und wieder, daß die aufzutauende Speise nicht warm wird. Schützen Sie dünne Teile (z. B. Flügelspitzen, Schwanzflossen) vor Erwärmung, indem Sie kleine Streifen Aluminiumfolie darumwickeln.

Falls sich beim Auftauen von Geflügel die Oberflächen erwärmen, unterbrechen Sie den Auftauvorgang für 20 Minuten. Lassen Sie Fisch, Fleisch und Geflügel nach dem Auftauen im Mikrowellengerät noch eine Weile stehen, um den Auftauvorgang abzuschließen. Diese Standzeit hängt von der aufzutauenden Speisenmenge ab - siehe Angaben in der Tabelle.

Tip: Nicht zu dicke Stücke und kleine Mengen tauen wesentlich schneller auf als dicke Teile und große Mengen. Beachten Sie dies beim Einfrieren und beim Auftauen von Speisen.

Die Angaben in der nachstehenden Tabelle beziehen sich auf Tiefkühlspeisen mit einer Temperatur von -18 bis - 20 °C.

Zum Auftauen von Tiefkühlspeisen verwenden Sie die Auftau-Leistungsstufe (180 W).

Speisenart	Menge	Zeit (Min.)	Standzeit (Min.)	Anweisungen
Fleisch Hackfleisch Schweinesteaks	 250g 500g 250g	 6½-7½ 13-14 7½-8½	 5-25	 Auf einen flachen Keramikteller legen. Dünne Enden mit Aluminiumfolie abdecken. Nach der halben Auftauzeit umdrehen.
Geflügel Geflügelteile Geflügel, ganz	 500g (2teile) 900g	 14½-15½ 28-30	 15-40	 Geflügelteile mit der Haut nach unten, ganzes Geflügel mit der Brust nach unten auf einen flachen KeramiktellerAu legen. Dünne Teile (Flügel-und Schenkelspitzen etc.) mit Aluminiumfolie abdecken. Nach der halben Auftauzeit umdrehen.
Fisch Fischfilets	 200g (2 Filets) 400g (4 Filets)	 6-7 12-13	 5-15	 Auf einen flachen Keramikteller legen. Dünne Teile unter dickere Teile legen. Dünne Enden mit Aluminiumfolie abdecken. Nach der halben Auftauzeit umdrehen.
Obst Beeren	 250g	 6-7	 5-10	 Obst in einer flachen, runden Glasschale mit großem Durchmesser verteilen.
Brot Brötchen (à ca. 50 g) Toast/ Sandwich Brot (Roggenmisch-brot)	 2 Stück 4 Stück 250 g 500 g	 ½-1 2-2½ 4½-5 8-10	 5-20	 Brötchen kreisförmig anordnen, Brot flach auf Küchenpapier in die Mitte des Drehtellers legen. Nach der halben Auftauzeit umdrehen.

GRILLEN

Der Grill befindet sich unterhalb der Garraumdecke. Der Grillbetrieb ist nur bei ge-schlossener Garraumtür und sich drehendem Glasteller möglich. Durch die Drehung werden Speisen besonders gleichmäßig gebräunt. Heizen Sie den Grill vier Minuten vor - dies beschleunigt den anschließenden Grillvorgang.

Grillgeschirr

Verwenden Sie nur ofenfeste Behälter und Gefäße, die auch aus Metall sein können.Benutzen Sie keinesfalls Kunststoffbehälter, da diese schmelzen können.

Grillspeisen

Folgende Speisen eignen sich zum Grillen: Koteletts, Würstchen, Steaks, Hamburger, Speck- (Bacon) und Schinkenscheiben, nicht zu dicke Fischstücke und überbackener Toast.

Wichtiger Hinweis:

Stellen Sie vor dem Grillen sicher, daß der Grill sich in der horizontalen Position befindet, und nicht nach unten in die vertikale Position geklappt wurde. Legen Sie Speisen zum Grillen auf den Metallrost, wenn nicht anders angegeben.

MIKROWELLEN + GRILL

Das Kombi-Garen vereint die Vorteile von Mikrowellen und Grill: Speisen werden schnell gegart und dabei auch gebräunt. Der Kombi-Betrieb ist nur bei geschlossener Garraumtür und sich drehendem Glasteller möglich. Durch die Drehung werden Speisen gleichmäßig gebräunt. Beim Kombi-Garen stehen Ihnen drei Leistungsstufen zur Verfügung: 600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Gargeschirr für den Kombi-Betrieb

Verwenden Sie beim Kombi-Garen nur Behälter und Gefäße, die ofenfest sind und sich gleichzeitig für Mikrowellen eignen - also kein Geschirr mit Metallbestandteilen. Verwenden Sie keine Kunststoffbehälter, da sie schmelzen können.

Für das Kombi-Garen geeignete Speisen

Das Kombi-Garverfahren eignet sich für alle bereits gegarten Speisen, die erhitzt und gleichzeitig gebräunt werden sollen (z. B. überbackene Nudeln), sowie für Speisen, deren Oberfläche gebräunt werden soll. Der Kombi-Betrieb eignet sich auch für größere Stücke, die eine knusprig-braune Kruste bekommen sollen (z. B. Hähnchenschenkel - nach der halben Zeit umdrehen). Weitere Informationen können Sie der Grilltabelle entnehmen.

Wichtiger Hinweis:

Stellen Sie vor dem Kombi-Garen sicher, daß der Grill sich in der horizontalen Position befindet, und nicht nach unten in die vertikale Position geklappt wurde. Legen Sie Speisen zum Kombi-Garen auf den Metallrost, wenn nicht anders angegeben. Manche Speisen werden auch direkt auf dem Drehteller gegart. Bitte beachten Sie die Hinweise in der Grilltabelle.

Damit Speisen auf beiden Seiten gebräunt werden, müssen Sie sie nach der halben Zeit umdrehen.

Grillhinweise für tiefgekühlten Speisen

Verwenden Sie die nachstehenden Angaben als Leitfaden beim grillen.

Speisenart	Menge	Leistun-gsstufe	1. Seite Garzeit (Min.)	2. Seite Garzeit (Min.)	Anweisungen
Brötchen (jedes ca. 50 g)	2 St. 4 St.	MW + Grill	300 W + Grill 1 - 1½ 2 - 2½	Nur Grill 1 - 2 1 - 2	Brötchen im Kreis auf einem Rost anordnen. Drehteller anordnen. Brötchen grillen, bis sie knusprig sind. 2 - 5 Minuten Standzeit.
Belegte Baguettes (Tomaten, Käse, Schinken, Pilze)	250 - 300 g (2 St.)	450 W + Grill	8 - 9	--	Gefrorenes Baguette in die Mitte des Grillrostes legen. 2 oder 3 Baguettes nebeneinander auf den Rost legen. Nach dem Grillen 2 - 3 Minuten Standzeit.
Gratin (Gemüse oder Kartoffeln)	400 g	450 W + Grill	13 - 14	--	Gefrorenen Gratin in eine kleine, runde ofenfeste Glasform füllen und auf den Grillrost stellen. Nach dem Grillen 2 - 3 Minuten Standzeit.
Nudeln (Cannelloni, Makkaroni, Lasagne)	400 g	600 W + Grill	14 - 15	--	Gefrorenes Nudelgericht in eine kleine, rechteckige und ofenfeste Glasform füllen. Die Form direkt auf den Drehteller stellen. Nach dem Garen 2 - 3 Minuten Standzeit.
Hähnchen-Nuggets	250 g	450 W + Grill	5 - 5½	3 - 3½	Hähnchen-Nuggets auf den Grillrost legen.
Pommes Frites (Backofen)	250 g	450 W + Grill	9 - 11	4 - 5	Pommes Frites gleichmäßig auf dem mit Backpapier belegten Grillrost verteilen.

D

Grillhinweise für frische Speisen

Heizen Sie den Grill mit der Grillfunktion 4 Minuten vor.

Halten Sie sich beim Grillen an die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten.

Speisenart	Menge	Leistungsstufe	1. Seite Garzeit (Min.)	2. Seite Garzeit (Min.)	Anweisungen
Toastscheiben	4 St. (à 25g)	Nur Grill	4-5	4½-5½	Toastscheiben nebeneinan der auf den Grillrost legen.
Brötchen (bereits gebacken)	2-4 St.	Nur Grill	2-3	2-3	Brötchen mit der Unterseite nach oben im Kreis direkt auf den Drehteller legen.
Gebackene Tomaten	200 g (2 St.) 400 g (4 St.)	300 W + Grill	3½-4½ 6-7	--	Tomaten durchschneiden. Mit Käse bestreuen. Im Kreis auf einer ofenfesten Glasplatte anordnen, undauf den Grillrost stellen.
Toast Hawaii (Ananas, Schinken, Käse-scheiben)	2 St. (300 g)	450 W + Grill	3½-4	--	Brotscheiben zuerst toasten. Belegten Toast auf den Grillrost legen. Jeweils 2 Toasts direkt auf den Grillrost legen. 2 - 3 Minuten Standzeit.
Backofen-kartoffeln	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 8-9	--	Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittseite zum Grill im Kreis auf den Grillrost legen.
Hähnchen-schlegel	450-500 g (2 St.)	300 W + Grill	8-9	9-10	Hähnchenschlegel mit Öl und Gewürzen einreiben. Mit den Knochen zur Mitte im Kreis anordnen. Die Mitte des Grillrostes leer lassen. 2 - 3 Minuten Standzeit.

Speisenart	Menge	Leistungsstufe	1. Seite Garzeit (Min.)	2. Seite Garzeit (Min.)	Anweisungen
Lammkote-letts (medium)	400 g (4 St.)	Nur Grill	11-13	8-9	Lammkoteletts mit Öl und Gewürzen einreiben. Im reis auf dem Grillrost anordnen. Nach dem Grillen 2 - 3 Minuten Standzeit.
Schweine-steaks	250 g (2 St.)	MW +Grill	(300W+ Grill) 7-8	(Grill only) 6-7	Steaks mit Öl und Gewürzen einreiben. Im Kreis auf dem Grillrost anordnen. Nach dem Grillen 2 - 3 Minuten Standzeit.
Brat-äpfel	1 Apfel (ca. 200 g) 2 Äpfel (ca. 400 g)	300 W + Grill	4-4½ 6-7	--	Äpfel entkernen und mit Rosinen und Marmelade füllen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Äpfel auf eine flache ofenfeste Glasplatte legen, und die Platte direkt auf den Drehteller stellen.

Gartabellen und Hinweise(Fortsetzung)

ZUSÄTZLICHE TIPS

Butter schmelzen
Geben Sie 50 g Butter in eine kleine tiefe Glasschüssel. Decken Sie die Schüssel ab. Erwärmen Sie die Butter bei 850 W für 30 - 40 Sekunden, bis sie geschmolzen ist.

Schokolade schmelzen
Geben Sie 100 g Schokolade in eine kleine tiefe Glasschüssel. Erwärmen Sie die Schokolade bei 450 W für 3 - 5 Minuten, bis die Schokolade geschmolzen ist. Rühren Sie zwischendurch ein- oder zweimal um.

Kristallisierten Honig wieder flüssig machen
Geben Sie 20 g kristallisierten Honig in eine kleine tiefe Glasschüssel. Erwärmen Sie den Honig bei 300 W für 20 - 30 Sekunden, bis der Honig wieder flüssig ist.

Gelatine auflösen
Weichen Sie die trockenen Gelatine-Blätter (10 g) 5 Minuten in kaltem Wasser ein. Geben Sie die ausgedrückte Gelatine in eine kleine hitzefeste Glasschüssel. Erwärmen Sie die Gelatine bei 300 W für 1 Minute. Rühren Sie die aufgelöste Gelatine um.

Glasur/Guß für Kuchen und Torten
Rühren Sie die Instant-Glasur (etwa 14 g) mit 40 g Zucker und 250 ml kaltem Wasser an. Erhitzen Sie die Glasur in einer hitzefesten Glasschüssel ohne Abdeckung bei 850 W für 3½- 4½ Minuten, bis die Glasur oder der Guß transparent aussieht. Rühren Sie zwischendurch zweimal um.

Marmelade zubereiten
Geben Sie 600 g Obst (z. B. gemischtes Beerenobst) in eine entsprechend große hitzefeste Glasschüssel mit Deckel. Geben Sie 300 g Einmachzucker zu und rühren Sie gut um. Garen Sie die Marmelade abgedeckt bei 850 W für 10 -12 Minuten. Rühren Sie zwischendurch mehrmals um. Geben Sie die fertige Marmelade direkt in kleine Marmeladengläser mit Schraubdeckeln. Stellen Sie die Gläser 5 Minuten auf den Kopf.

Pudding kochen
Rühren Sie das Puddingpulver entsprechend den Herstellerangaben mit Zucker und Milch (500 ml) an - dabei gut umrühren! Verwenden Sie eine entsprechend große hitzefeste Glasschüssel mit Deckel. Kochen Sie den Pudding abgedeckt bei 850 W für 6½ - 7½ Minuten. Rühren Sie zwischendurch mehrmals um.

Mandelblättchen bräunen
Verteilen Sie 30 g Mandelblättchen gleichmäßig auf einem mittelgroßen Keramikteller. Bräunen Sie die Mandelblättchen bei 600 W für 3½ - 4½ Minuten. Rühren Sie zwischendurch mehrmals um. Danach lassen Sie die Mandelblättchen 2 - 3 Minuten im Garraum stehen. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie die Mandelblättchen aus dem Garraum nehmen.

Mikrowellengerät reinigen

Reinigen Sie die folgenden Teile Ihres Mikrowellengerätes regelmäßig, damit sich keine Schmutz- und Fettpartikel festsetzen:

- ***Innen- und Außenwände***
- ***Garraumtür und Türdichtungen***
- ***Drehteller und Drehringn***

☛ Achten Sie darauf, daß die Türdichtungen stets sauber sind und die Tür richtig schließt.

☛ Bei Vernachlässigung der Herdreinigung können die Oberflächen des Geräts Schaden nehmen. Dadurch treten unter Umständen Funktionsstörungen auf, die zu Gefahrensituationen führen können.

1. Reinigen Sie die Außenwände mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Wischen Sie zuerst mit klarem Wasser, dann mit einem trockenen Tuch nach.

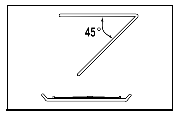
2. Entfernen Sie Flecken und Spritzer auf den Innenwänden und dem Drehring mit einem Tuch und Seifenwasser. Wischen Sie zuerst mit klarem Wasser, dann mit einem trockenen Tuch nach.

3. Um angetrocknete Speisereste zu lösen und Gerüche zu entfer-nen, stellen Sie eine Tasse mit verdünntem Zitronensaft auf den Drehteller und erhitzen Sie ihn im Mikrowellengerät 10 Minuten lang bei maximaler Leistung.

4. Reinigen Sie den spülmaschinenfesten Drehteller so oft wie nötig.

✉ Achten Sie darauf, daß kein Wasser in die Belüftungsöffnungen gerät. Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Produkte oder chemische Lösungsmittel. Achten Sie beim Reinigen der Türdichtung besonders darauf, daß:
- sich kein Schmutz absetzt;
- die Tür richtig schließt und nicht durch Schmutz- oder Fremdkörper behindert wird.

✉ Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einer milden Reinigungsmittel, aber lassen Sie das Mikrowellengerät vor dem Reinigen auskühlen, um Verletzungen zu vermeiden.



Wir empfehlen Ihnen, das Heizelement nach unten zu drehen, wenn Sie den oberen Bereich des Garraums reinigen.

D

Hinweise zu Aufbewahrung und Reparatur

Beachten Sie folgende Hinweise, wenn Sie Ihr Mikrowellengerät längere Zeit aufbewahren oder zur Reparatur geben wollen.

Verwenden Sie das Mikrowellengerät auf keinen Fall, wenn die Garraumtür oder die Türdichtungen beschädigt sind, z. B. bei:

- ***defekten Scharnieren***
- ***beschädigten Dichtungen***
- ***verzogenem oder zerbeultem Gehäuse***

Reparaturen dürfen nur von entsprechend qualifizierten Kundendiensttechnikern durchgeführt werden!

☛ Entfernen Sie nie das Gehäuse des Mikrowellengerätes. Falls ein Problem auftauchen sollte, das auf einen Gerätefehler hinweist:
- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Wenden Sie sich über Ihren Fachhändler an den Kundendienst.

✉ Wenn Sie Ihr Mikrowellengerät längere Zeit aufbewahren möchten, wählen Sie einen trockenen, staubfreien Aufbewahrungsort.
Grund: Staub und Feuchtigkeit können die Funktionsteile angreifen.

✉ Dieses Mikrowellengerät eignet sich nicht für den gewerblichen Einsatz.

Technische Daten

Aufgrund der ständigen Weiterentwicklung unserer Geräte können technische Daten und die vorliegende Bedienungsanleitung ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Modell	**GE87L**
Netzanschluß	230V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme Mikrowellen Grill Kombi-Betrieb	 1300 W 1100 W 2400 W
Mikrowellenleistung	100 W/850 W (IEC-705)
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Kühlung	durch Ventilator
Abmessungen (B x H x T) Gehäuse Garraum	 489 x 275 x 403 mm 330 x 211 x 329 mm
Garraum-Volumen	23 Liter
Gewicht ohne Verpackung	 ca. 15 kg

